

Акт № 7

по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: соблюдение технологического процесса приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов; соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов; соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь); ассортимент блюд (меню); организация приема пищи учащимися; сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);

17 января 2022 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

В результате проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основе гражданско-правового договора (контракта) с ООО «Город Кафе».
2. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует требованиям.
3. Условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются - помещения для хранения продуктов соответствуют нормативным требованиям.
4. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии для хранения молочных продуктов;
 - наличие спецодежды - да;
 - посудомоечная машина - в рабочем состоянии;
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды - имеются;
 - меню на день, утвержденное директором - да;
 - осуществляется осмотр работников кухни медицинским работником: перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками;
 - документация поставщика на право поставок продовольствия - имеется;
 - сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - сертификаты качества в наличии;

- результаты проверки технологии мытья посуды, инвентаря: мытье и дезинфекция производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции; имеются маркированные разделочные доски для различного вида продуктов. Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Кухонная посуда (кастрюли, сковороды) изготовлены из нержавеющей стали с гладкой поверхностью. Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Используется посуда фарфоровая и стеклянная, а также из нержавеющей стали: столовые приборы.

5. Завтрак в 8.50 готов: (начальная школа 7-11 лет + ОВЗ и инвалиды, 12 лет и старше и платно): каша пшенная молочная с маслом сливочным, сыр порционный, масло сливочное, хлеб пшеничный, кофейный напиток на молоке (64 руб.).

Обед 12.00 готов: (льготный): салат из припущенной капусты с зеленым горошком, суп вермишелевый, котлета из мяса птицы, каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной (64 руб.). Обед платный: салат из припущенной капусты с зеленым горошком, суп вермишелевый, котлета из мяса птицы, каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным, сок фруктовый, хлеб пшеничный, хлеб ржаной (75 руб.)

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют требованиям. Отбор суточной пробы, условия ее хранения - соответствует требованиям, хранится в холодильнике, имеется дата и подпись ответственного.

6. Проверка соблюдения графика работы столовой: учащиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания последнего урока и во время, отведенное графиком питания для класса. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

Выводы и предложения:

- рацион питания соответствует примерному циклическому меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд соответствует требованиям (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).

- санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая, но на некоторых тарелках имеются сколы

17.01.2022г.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Калинишина А.А.

Колот В.И.

Маркина Н.С.

Никулина В.Д.